

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 15. Bromberg, den 24. Juli 1932.

Die Zeit des Einmachens.

Eine zeitgemäße Wirtschaftsplauderei.

Jetzt ist die Zeit der Ernte auch für die Hausfrau, denn sie kann sich jetzt ihre Vorräte für den Winter an Obst und Gemüsen aller Art reichlich und preiswert beschaffen. Wir sind ja in unserem Klima während der Wintermonate und auch zu Frühlingsanfang fast völlig auf Konserven angewiesen, wenigstens da, wo nicht, wie in den großen Städten, zu allen Zeiten frisches Obst und Gemüse reichlich zu haben ist, oder wo man nicht über einen so wohlgefüllten Geldbeutel verfügt, daß man sich die teuren Auslandsprodukte jederzeit leisten kann. Wo es irgend angängig ist, da sollten wir uns lieber auf unsere heimischen Produkte beschränken und unser Augenmerk auf die Frischhaltung richten, durch die wir Obst und Gemüse zu einer Zeit auf den Tisch bringen können, in der beides sonst nicht mehr aus dem Inlande zu haben ist. Natürlich stehen uns auch tafelfertige, käufliche Konserven in reicher Fülle zur Verfügung; ist doch die Obst- und Gemüsekonservierung ein Haupterwerbszweig in vielen fruchtbaren Gegenden. Aber wo die Hausfrau Zeit hat, ihre Konserven selber herzustellen und wo sie namentlich das Material hierzu frisch und billig bekommen kann, da zieht sie die „Eigenproduktion" ganz entschieden vor, was man ihr aus den verschiedensten Gründen nicht verdenken kann. Oft auch, z. B. auf dem Lande, ist das Selbereinmachen sogar ein unabweisbares Gebot der Notwendigkeit.

Aber bei der Frischhaltung ist mancherlei zu beachten, wenn es keine Enttäuschungen geben soll. Wie ärgerlich, wenn die Hausfrau die Batterien ihrer Gläser mit Eingemachtem durchmustert und Verdorbenes darunter findet, so daß Material, Zeit und Mühe verschwendet sind! Um sich vor diesen unangenehmen Überraschungen zu schützen, muß man sich über die Bedingungen klar sein, unter welchen Obst und Gemüse keimfrei gemacht und gehalten werden kann und diese gewissenhaft erfüllen.

In früheren Zeiten war das Einmachen eine langwierige, schwierige und dabei doch noch unsichere Angelegenheit. Man kannte eigentlich nur drei Konservierungsarten, diejenige in Zucker, in Essig oder in Salz. Bei den beiden ersten waren die Früchte, um die es sich hierbei meist handelte, so lange zu kochen und so scharf zu würzen bzw. so übermäßig zu süßen, daß von ihrem Eigengeschmack fast nichts erhalten blieb — von ihrem Nährwert ganz zu schweigen, der z. B. auch aus den in Salz eingemachten Gemüsen, wie Bohnen, Kohl, Rüben usw. durch das vor dem Fertigkochen notwendig werdende Wässern vollends ausgelaugt wurde. Die Konservierung in Heißdampf bzw. Heißwasser, wie sie uns heute geläufig ist, bedeutet dagegen einen ungeheuren Fortschritt, und immer noch werden neue Vervollkommnungen dieser Methode gefunden. Nur ein Nachteil haftet den Konserven noch an: Sie sind im allgemeinen arm an Vitaminen, wenn man auch gelernt hat, ihnen die Geruchs-, Geschmacksstoffe und auch den Nährwert nahezu völlig zu erhalten. Dieser einzige Mangel läßt sich aber leicht ausgleichen, denn der Mensch braucht nur verhältnismäßig geringe Mengen von Vitaminen, die man sich auch im Winter durch gelegentlichen Frischobstgenuß beschaffen und von denen man in der an Salat, Grüngemüsen und Obst reichen Sommerzeit einen gewissen Vorrat im Körper aufspeichern kann.

Doch nun noch Einiges über die Praxis des Einmachens selber: Das Entkeimungsverfahren beruht auf dem Grundsatze, daß das Verderben der Nahrungsmittel durch Gärung, Fäulnis, Schimmel eine Folge der Lebenstätigkeit von Hefepilzen, Spaltpilzen (Bakterien) und Schimmelpilzen ist.

Durch längeres Kochen werden mit Sicherheit alle vegetativen Kleinlebewesen getötet. Die Bakteriensporen jedoch, die noch am Leben bleiben, keimen am folgenden Tage zu vegetativen Pflänzchen aus und müssen durch abermaliges Erhitzen ebenfalls vernichtet werden. Bei dieser zweiten Erhitzung gehen auch die aus den Sporen hervorgegangenen sehr empfindlichen Bakterien zugrunde. Beim Entkeimungsverfahren ist peinlichste Sauberkeit oberstes Gebot. Vor Beginn der Arbeit reinigt man neuerdings die Gläser mit heißem Wasser. Die Früchte und Gemüse werden tischfertig gemacht, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen geschält, zerteilt, Gemüse geschnitten bzw. gehobelt — manche Sorten wie Birnen, Quitten, die meisten Gemüsearten — mit Ausnahme von Spargel und grünen Erbsen — vorgedämpft, damit man mehr in die Gläser bringt. Beerensorten, Reineclauden, Mirabellen, Kirschen, füllt man roh in die Gläser. Die Früchte übergießt man je nach ihrem Säuregehalt mit einer Lösung von 150 bis 300 Gramm Zucker auf 1 Liter Wasser. Das Einfüllen geschieht durch einen dafür bestimmten weiten Trichter mit einem Holz- oder Silberlöffel, und zwar ziemlich fest. Die Gläser dürfen nur bis zwei fingerbreit unter den Rand gefüllt werden.

Nach beendeter Entkeimung, deren Dauer sich nach dem Einmachegut und nach dem System richtet, worüber man in jedem einschlägigen Geschäft die notwendige Information durch Bücher, nach Vorschriften und Tabellen erhält, lüftet man den Deckel, läßt die stärkste Hitze entweichen, nimmt das Gestell mit den Gläsern vorsichtig heraus und stellt es zum langsamen Abkühlen in eine zuggeschützte Ecke. Erst

wenn die Gläser ganz kalt geworden sind, entfernt man die Klammern.

Früchte werden nur einmal entkeimt. Alle Gemüsesorten müssen nach 24 bis 28 Stunden noch ein zweites Mal eine halbe Stunde, Pilze 1 Stunde auf 100 Grad erhitzt werden. Die Gläser werden in einem trockenen, frostfreien, dunklen Raum, am besten in einem hierzu bestimmten Schrank, worin sie vor Staub geschützt sind, aufbewahrt.

Pelztierzucht.

Silberfüchse werden auf Ungeziefer behandelt. Jungtiere untersucht man auf Flöhe und Ohrmilben und entwurmt nochmals. Wurmkuren sind stets mit einem gewissen Risiko verbunden. Wird der Kot der Tiere regelmäßig untersucht, braucht man nur die wirklich befallenen Tiere zu behandeln. Jungfüchsen macht der Zahnwechsel zu schaffen. Kalbsknochen gut gekocht, in kleineren Stücken verfüttert, gewöhnt die Tiere an den richtigen Gebrauch der Zähne. Kleinere Hungerkuren während dieser Zeit sind nicht von Nachteil. Während heißer Tage für Schatten Sorge tragen und Zwinger wie Kästen öfters reinigen und desinfizieren.

Nerze erhalten oft erneuertes Trinkwasser. Futterreste wegen Verderblichkeit nach dem Fressen entfernen. Hauptfütterung reicht man zweckmäßig abends. Badewasser muß stets vorhanden sein, soll jedoch abends so frühzeitig entfernt werden, daß die Tiere noch an der Luft trocknen. Dadurch wird ein Brüchigwerden des Felles vermieden. Es muß gleichzeitig für Schatten gesorgt werden, um ein Bleichen des nassen Haarkleides zu vermeiden. Die Jungen werden jetzt abgesetzt. Die Mutter wird zuerst etwas trauern und die Nahrungsaufnahme verweigern. Man reicht ihr in den ersten Tagen einige Leckerbissen: Küken, Leber, Herz, die über die Trennung hinweg helfen. Es ist besser, die Jungen etwas weiter von der Mutter unterzubringen, damit sie dieselben weder sieht noch hört.

Waschbären bringen häufig ihre Jungen aus dem Nest, schleppen sie von einer Ecke in die andere. Gründe können verschiedener Natur sein. Meist hat sich in der Kiste Ungeziefer angesammelt. Man wird sie reinigen, desinfizieren und mit frischem Heu versehen. Bald wird die Mutter ihre Jungen wieder hineinschaffen. Für Schatten sorgen und stets Badewasser bereit stellen.

Silberdachse werden für die kommende Ranz vorbereitet. Die Fähen kräftiger, die Rüden knapper füttern. Jungtiere werden abgesetzt, kräftig gefüttert und entwurmt. Das Absetzen soll in Abständen von 8 Tagen geschehen, die stärkeren zuerst, die schwächeren zuletzt.

Marder und Iltisse sind zu trennen. Die Jungtiere werden besonders gut und reichlich gefüttert, um keine Krankheiten auftreten zu lassen. Um Durchfall zu vermeiden, läßt man möglichst die Milch bei der Fütterung weg. Als Ersatz bewähren sich gut Haferflocken mit Wasser. Bei den Mardern muß beobachtet werden, ob sie im Laufe des Monats erneut zur Ranz gehen. Wo Iltisse sich gut vertragen, kann das ganze Geheck bis zum Herbst beisammenbleiben.

Nutria wollen, obwohl Kinder des Südens, nicht zu grelle und warme Sonne. Schattenspender, d. h. Strohmatten oder sonstige Dächer, werden aufgestellt. Die Fütterung bereitet auch im Hochsommer keine Schwierigkeiten. Wasserbehälter öfters reinigen, zumal sich jung und alt darin tummeln. Parasiten gibt es auch bei diesen Tieren. Die Sommerhaarung tritt nicht so stark auf als bei anderen Rassen. Wachstum und Entwicklung sind im Sommer viel rascher und besser als in den Wintermonaten.

Karakul-Pelzschafe erhalten bei sehr trockener Weide etwas Kraftfutter. Besonders junge Lämmer bleiben manchmal in der Entwicklung zurück. Ältere Schafe finden auch noch bei knapper werdendem Gras ihr Futter. Abgeerntete Stoppelfelder, besonders von Wintergerste, läßt man von den Pelzschafen abweiden. C. Franzreb.

Viehzucht.

Ferkelruß. Er wird auch Schorf- oder Pechräude genannt und kommt meist im Alter von 3—4 Wochen vor. Die Borsten werden dann rauh, der Rücken gekrümmt, die Haut unrein (Borken), so daß die Tiere sich dauernd kratzen. Am Kopf entstehen nässende Stellen und die Haut bildet Falten (siehe Bild!). Ursachen sind zu geringe Nahrungsmittel und Mangel an Reinlichkeit und Wärme. (Doch kommt ausnahmsweise die Krankheit auch bei einwandfreier Haltung und richtiger Fütterung vor.) Außer



der Abstellung der Ursachen gebe man den Ferkeln Holzkohle, Asche, Lehm, Teichschlamm oder ähnliche Stoffe in die Krippe, besonders den Tieren, die Jauche schlucken. Ins Futter mengt man 30—36 Gramm einer Mischung, die zu gleichen Teilen aus Rhabarberwurzel, Fenchelsamen und Goldschwefel in Pulverform besteht. Die Säfte werden dadurch verbessert. Äußerlich kann man Petroleum anwenden, doch nur wenig und womöglich verdünnt und mit gut ausgedrücktem Lappen, denn dieses Erdöl greift die Haut scharf an. Läufern kann die Krankheit schon weniger anhaben, sie bleiben nicht so sehr zurück und gehen so gut wie niemals daran ein. Li.

Geburtsgewicht und Fruchtbarkeit beim Schwein. Unsere beiden Hauptrassen, das veredelte Landschwein und das weiße Edelschwein, unterscheiden sich infolge sorgsamer Zucht an Fruchtbarkeit kaum noch. Die Erzielung der größtmöglichen Fruchtbarkeit könnte nun leicht zu der Befürchtung führen, daß die Lebenskraft der Ferkel unter der bedeutenden Wurfzahl leidet. Eine solche Befürchtung ist aber bei richtiger Aufzucht grundlos. Es hat sich im Gegenteil gezeigt, daß die Entwicklung starker Ferkelwürfe besser verläuft als diejenige schwacher. Während bei schwachen Würfen, die eine aus irgendwelchen Gründen verminderte Fruchtbarkeit der Sau andeuten, kaum mehr als die Hälfte der Ferkel aufgezogen wird, ist das Ergebnis bei starken Würfen erheblich besser. Man kann im Durchschnitt dann mindestens mit einer guten Entwicklung von dreivierteln aller Ferkel rechnen. Der normale Entwicklungsverlauf der Ferkel hängt auch nicht von ihrer Zahl im Wurf ab; bei starken Würfen ist die Entwicklung mindestens ebenso gut wie bei schwachen. Das etwas größere Geburtsgewicht in kleinen Würfen bringt also keinen Vorteil, die leichteren Ferkel eines größeren Wurfes holen den Vorsprung nach einigen Wochen wieder ein. Die durchschnittliche Ferkelzahl je Wurf ist bei unseren beiden Hauptrassen mit etwa 9 bis 10 anzunehmen, das Durchschnittsgewicht des einzelnen Ferkels dann mit rund 1,1 bis 1,3 Kilogramm. Bei weniger als 6 Ferkeln im Wurf kann das Einzelgewicht auf etwa 1,5 Kilogramm steigen. Auf welcher Seite der größere Gewinn liegt, ist hieraus klar ersichtlich. Man kann damit rechnen, daß nach der 4. Lebenswoche im Durchschnitt das zehnfache Geburtsgewicht erreicht wird; wir würden im ersten Falle also eine Gesamtmenge von rund 120 Kilogramm bei Entwicklung aller Ferkel erhalten, im zweiten Falle nur 75 Kilogramm. Auf die Fütterung des Mutterschweins am Ende der Trächtigkeit ist besondere Sorgfalt zu verwenden, da die

Fütterung einen erheblichen Einfluß auf Zahl und Gewicht der Ferkel besitzt. Besonders Eiweiß tierischer Herkunft (Fleisch- und Fischmehl) wirkt in dieser Beziehung günstig.

Dr. G. F.

Obst- und Gartenbau.

Obstbauliche Winke.

Der Apfelbaum. Nach Böttner ist die wichtigste Forderung, die der Apfelbaum an den Boden stellt, daß dieser kalkhaltig ist. Bisher war das nur in besonderem Maße von den Steinobstarten bekannt. Für leichten, lockeren Boden taugen die weich- und lockerfleischigen Sorten (also die Herbstäpfel) und für festen Lehmboden die hartfleischigen Wintersorten.

*

Der Birnbaum. Aus dem Wuchs älterer Birnbäume kann man sicher auf die Beschaffenheit des Untergrundes schließen. Steht guter Lehm in erreichbarer Tiefe, so gedeihen sie prächtig und werden alt, während in sandigem Untergrund die Freude nicht lange dauert. Als Hoch- oder Halbstamm zieht man nur die Wirtschaftssorten; die Edelsorten dagegen als Formbäume. Spätreifende Birnen gedeihen am besten am Südspalier in geschützter Lage. Die Birne baut man mehr in der Nähe der Absatzplätze.

*

Der Kirschbaum. Die Süßkirsche liebt die Berge mit ihren eigenartigen Luft- und Feuchtigkeitsverhältnissen. Sie fordert hohen Kalkgehalt des Bodens, paßt sich aber sonst den Verhältnissen an. In Werder an der Havel gedeiht sie in trockenem Sand, im Altenlande im feuchten Marschboden. Das Holz vieler Edelsorten ist von krankhafter Weichheit. Die haltbarste Unterlage liefert allein die langsam gewachsene, hellfrüchtige Vogelkirsche mit weißer Stammrinde. Die Glaskirsche braucht nicht so viel Kalk, bei ihrer Weichheit eignet sie sich am besten für den Hausgarten. Die Sauerkirsche nimmt mit dem geringsten Boden vorlieb. Edelsorten stellen jedoch etwas höhere Ansprüche.

*

Der Pflaumenbaum liebt feuchten Boden, der nicht besonders tiefgründig, aber durchlässig sein soll. In Südwest-Deutschland ist die Mirabelle von einiger Wichtigkeit, in bevorzugten Lagen baut man die launenhafte Reineclaude. Für trockenen Sandboden gibt es nur wenige Sorten, z. B. Ontario und Spilling.

Der Obstgarten im August. Im August sind die meisten Böden trocken; die Gefahr für die späteren Obstsorten, klein zu bleiben oder abzufallen, ist groß. Besonders die flachwurzelnden kleinen Baumformen leiden dann sehr und müssen regelmäßig bewässert werden. Die Blattlausplage an den Pfirsichbäumen sollte mit allen Mitteln bekämpft werden. Wer Wasserleitung im Obstgarten hat, kann sich der Quälgeister leicht erwehren, wenn er die Pfirsichbäume früh und abends tüchtig überspritzt. Der Fanggürtel an den Obstbäumen ist zu untersuchen, die Obstmaden sind zu entfernen und der Gürtel ist neu anzulegen. Die sich im Sommer oft so lebhaft entfaltenden Ausläufer an Obstbäumen werden entfernt. Bäume mit reichem Behang sind zu stützen, Fallobst ist zu Marmelade einzukochen. Dabei gebe man acht, daß härtere Birnen nicht mit weichen Äpfeln zusammen angesetzt werden. Sie müssen für sich erst weich gekocht werden, weil sie im Gemenge als Klumpen das Kochen erschweren. Wo Veredlungen ausgeführt worden sind, löse man die Verbände; auch können Nachveredlungen noch stattfinden. In den Weinbergen beginnt in diesem Monat das Gipfeln (Verhauen) der Reben. In trockenem Boden wird dies früher vorgenommen, um die Säfte für die verbleibenden Teile der Pflanze zu gewinnen. Auch die Geize sind jetzt restlos zu entfernen.

Gartenbauinspektor K.

Der Gemüsegarten im August. Die Anpflanzungen der Herbstgemüse, Aussaaten von Mairüben, Wasserrüben und dergleichen sind beendet; es gilt die Beete noch fleißig zu hacken; wo Beschaffung des Wassers möglich ist, auch mit Jauche vermengt, zu gießen. Sellerie, späte Bohnen, Kohlrüben werden durch Jauchegüsse besonders unterstützt. Kraut, das zur Frischaufbewahrung verwendet wird, sollte nur dann noch starke Jauchegaben erhalten, wenn der Boden genügend mit Phosphorsäure angereichert ist. Zum Einsäuern bestimmtes Kraut kann dagegen ohne Schaden gejaucht werden, da hier die Verarbeitung dem Entwicklungsabschluß bald folgt. Tomaten werden fortlaufend angebunden; wo sie aber aus Mangel an Zeit bereits breit gelaufen und vielfach verzweigt am Boden liegen und viel Fruchtanhang zeigen, lasse man sie liegen, sofern sie nebenstehende Pflanzen nicht hindern. Es gibt ein Kulturverfahren, nach dem man die Tomaten auf Feldern frei liegen läßt, für die Frühreife sorgt dann die Bodenwärme nutzt. Im Garten sieht eine solche Kultur freilich unordentlich aus. Gurkenbeete dürfen nicht Mangel an Feuchtigkeit und Nahrung leiden. Herbstblumenkohl erhält ordentlich Dunggüsse. Wo Zwiebeln ihrem Abschluß zugehen, lasse man die Röhren von selbst fallen; das ist der richtige Abschluß und hat ein gutes Ausreifen zur Folge. Das Umtreten ist ein Gewaltakt zu einer Zeit, in welcher gerade die Anreicherung der Zwiebel aus den die Blätter darstellenden Röhren erfolgt. Sind die Röhren gefallen und am Zwiebelhalse bereits angewelkt, so hebe man die Zwiebel auf und lasse sie auf dem Beete nachtrocknen, um später den Röhrenrest abzudrehen und die Zwiebel trocken aufzubewahren. Bohnen werden nur von der ersten Saat zu Saatbohnen stehen gelassen, weil die Junisaat oft in einen ungünstigen Herbst gelangt. Man nehme auch jetzt noch Aussaaten von Herbstsalat und Kohlrabi vor, so daß jedes freiwerdende Beet gut ausgenutzt werden kann. Erdbeeren werden in diesem Monat gepflanzt.

Gartenbauinspektor K.

Erdbeerbeete nach der Ernte. Eine unbedingte Notwendigkeit ist die gründliche Säuberung der Beete. Unkraut, Ranken und Jungpflanzen müssen entfernt werden. Dann folgt eine gute Lockerung des Bodens. Um die Pflanzen für die nächstjährige Ernte zu kräftigen, ist eine Düngung erforderlich. Am besten ist verotteter Stalldünger oder Komposterde. Solche aus einem sogenannten Dungsilo ist am wertvollsten. Verrotteter Dünger wird zwischen die Pflanzen auf das gelockerte Erdreich gelegt und bleibt so liegen. Die Einarbeitung erfolgt im Frühjahr, sobald das Wetter es zuläßt. Kurz vor der Blüte sollen die Erdbeerpflanzen nicht mehr gestört werden. Bei jeder Bedeckung der Beete ist darauf zu achten, daß das Herz der Pflanze frei bleibt, da es sonst fault und zum Absterben führt.

Gartenbauinspektor K.

Geflügelzucht.

Arbeiten des Hühnerzüchters im August. Auf dem Hühnerhofe macht sich im August der Federwechsel mehr und mehr bemerkbar. Soviel als möglich sind die ausgestoßenen Federn zusammenzufegen, damit dadurch die Hühner nicht angereizt werden, Federn zu fressen. Dann würden sie nämlich auch bald dazu übergehen, die frisch hervorsprießenden Federn anderen Hennen auszuzupfen. Der Federwechsel stellt sich häufig ein bei Hennen, die noch glucken wollen. Auch wenn sie dazu nicht mehr dienen sollen, läßt man sie dann doch ungestört auf dem Neste sitzen, weil so die Mauser verhältnismäßig schnell vor sich geht. Hennen, die fernerhin nicht mehr als Zuchtgeflügel ausgenutzt werden sollen, sind zu schlachten, sobald sich die ersten Anzeichen des Federwechsels bemerkbar machen. Es ist zwecklos, sie vorher noch mästen zu wollen. Den anderen mausernden Hennen aber reichen wir etwas Mais mit. Diejenigen Züchter, die sonst die Trockenfütterung bevorzugen, werden aber in der Zeit des Federwechsels doch öfters Weichfutter reichen. Landwirte schaffen ihre Zuchthühner und deren Nachzucht mit fahrbaren Ställen hinaus auf die abgeernteten Getreidefelder. Die Hausfrauen lassen den August sicher nicht vorübergehen, ohne sich durch Behandlung frischgelegter Eier mit einem Konservierungsmittel einen gehörigen Vorrat von Augusteiern zu verschaffen, die dann in der eierlosen Zeit Verwendung finden sollen. — Die Truthennen haben nun wohl alle aufgehört zu legen. Wie die Haushühner werden auch sie mit

ihrer Nachzucht weiterhin auf die Felder geschafft. Bei ihnen heißt es aber aufpassen, da sie sonst gern so weite Ausflüge machen, daß sie sich oft nicht wieder von selber zurückfinden. — Die Perlhühner legen noch. Den jungen Perlhühnern ist etwas mehr animalische Nahrung darzubieten als den Haushühnern.

Paul Hohmann-Zerbst.

Wie schwer sollen Legehühner sein? Die Vermehrung der Tiere ist ein Entwicklungsvoragng; erst mit dem Abschluß des eigenen Körperwachstums kann auch beim Huhn eine befriedigende Legeleistung einsetzen. Es ist zwar bekannt, daß das Junghuhn bereits vor völliger Beendigung seiner Organausbildung mit der Eierproduktion beginnt, die Folgen sind aber klar ersichtlich: erst mit voller Ausbildung der inneren Organe im zweiten Lebensjahr erreicht das Huhn seine volle Leistungsfähigkeit. Doch welches Gewicht ist beim Junghuhn am günstigsten für die Legeleistungen? Nach Untersuchungen an weißen Leghorns besteht eine deutliche Wechselbeziehung zwischen dem Gewicht der Junghennen im Frühjahr und dem ganzen Gelege. Eine Henne mit 1,8 bis 2 Kilogramm Gewicht im zweiten Lebensjahr läßt die größte Eierzahl erwarten, schwerere Tiere sind ungünstiger, obwohl sie höhere Herbst- und Winterleistungen aufweisen können. Schwankungen des Gewichts im ersten Jahre sind nicht so ungünstig zuun beurteilen wie im zweiten Legejahr.

Dr. E. F.

Milch oder Fleischeiweiß für Hühner? Ein gewisser Prozentsatz von tierischem Eiweiß, etwa 10 Prozent, in der Eiweißration ist bekanntlich für eine möglichst gedeihliche Entwicklung der Tiere und für ausreichende Legeleistungen unentbehrlich. Es kommt aber darauf an, in welcher Form dieses tierische Eiweiß gegeben werden soll. Als Quellen stehen hauptsächlich Fleischabfälle und Mager- oder Buttermilch zur Verfügung. Die Milch hat sich, zumal sie in vielen Fällen als Nebenerzeugnis der eigenen Wirtschaft zur Verfügung steht, immer mehr als tierische Eiweißquelle durchgesetzt. Es fragt sich also, ob sie sich erheblich besser bewährt, als das Fleischeiweiß. In einem neuen Versuch wurde diese Frage an 10 Gruppen von je 20 bis 29 Küken vom 25. Lebenstage an sieben Wochen hindurch geprüft. Die Kükengruppen, die tierisches Eiweiß nur in Form von Fleischerzeugnissen erhalten hatten, zeigten deutliche Ernährungsstörungen; besonders machte sich Vitaminmangel bemerkbar. Diese Störung wurde erst nach Beigabe von Hefe behoben. Die Küken mit alleiniger Fleischgabe und ohne Milch wiesen blasse Kämme und Schenkel auf, die mit Milch gefütterten Tiere waren normal. Damit ist bewiesen, daß der Magermilch- bzw. Buttermilchgabe in der Kükenzucht eine sehr wichtige Rolle zukommt, das Fleischeiweiß ist nicht gleichwertig. Aber auch bei erwachsenen Legehühnern ist das Fleischeiweiß allein für befriedigende Legeleistungen und Schlüpfergebnisse nicht ausreichend. Nur in Verbindung mit Luzernemehl oder Magermilch ließ sich die Schlüpffähigkeit steigern.

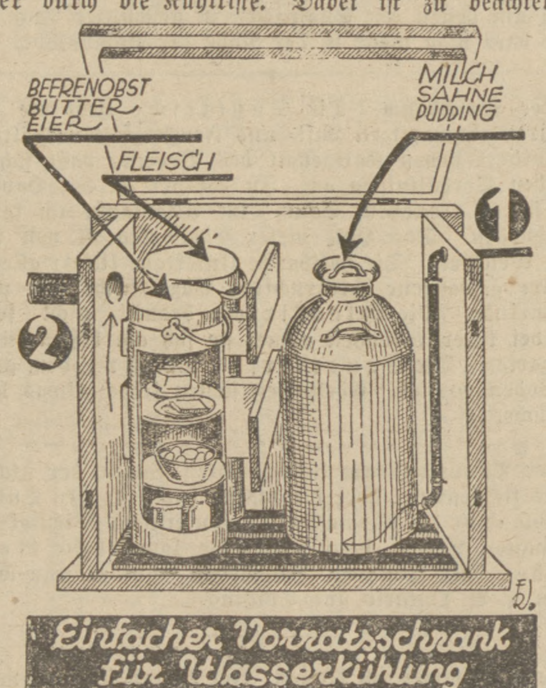
Dr. E. F.

Für Haus und Herd.

Gefüllte Äpfel. Hierzu nimmt man am besten große Äpfel, schält sie ab und bohrt mit einem spitzen Messer sämtliche Kernhäuser heraus, so daß die Äpfel eine ganz runde Höhlung erhalten, füllt diese aber sogleich wieder aus mit einer Fülle von zu Sahne gerührter Butter, einigen Eiern, etwas abgeriebener Zitronenschale und Salz, einigen gestoßenen Mandeln und soviel geriebener Semmel, daß die Fülle nicht zu steif davon wird. Man streicht das Füllsel mit einem Messer oben und unten glatt. Hierauf macht man einen feinen Blätterteig, mangelt ihn recht dünn aus und schneidet ihn in viereckige Stücke, von der Größe, daß sie einen Apfel ganz und gar bedecken können, tut dann in jedes dieser Stücke einen Apfel, schlägt die vier Ecken darüber zusammen, drückt sie fest an, bestreicht diese Teighülle mit dem Gelben vom Ei, tut sie in eine mit Butter dickausgestrichene Tortenpfanne und läßt sie recht schön gelbbraun backen. Unterdessen macht man von steifem Papier soviel Kästchen wie Äpfel sind, füllt diese mit geschlagener Sahne, bestreut sie mit geriebener Schokolade und ordnet dann pyramidenartig wie ein Berg, eine recht geschmackvolle Schüssel von diesen Äpfeln und Sahnenkästchen.

Biskuitpudding. ½ Liter Milch, 125 Gramm Mondamin werden mit 100 Gramm Butter zusammengerührt und dann auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren zu einem steifen Brei ausgequollen, der sich von der Kasserolle ablöst. Nachdem er in einer Schale ziemlich abgekühlt ist, arbeitet man nach und nach die Dotter von vier Eiern, 125 Gramm gemahlenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 50 Gramm geriebene Mandeln hinein, rührt die Masse noch ¼ Stunde recht kräftig und mischt zuletzt den Schnee von den Einweiß und 1 Paket Backpulver mit durch. In einer mit Butter ausgestrichenen Form kocht man den Pudding 1¼ Stunde. Der Pudding wird mit Wein- oder Fruchtsauce gereicht.

Vorratsschrank mit Wasserkühlung. In der warmen Jahreszeit verderben sehr oft wenig haltbare Nahrungsmittel oder auch zurückgestellte Speisereste. Das ist sehr schmerzlich und könnte vermieden werden, wenn eine einfache Kühlkiste für Wasserkühlung angefertigt wird. Steht keine wasserdichte Kiste mit gut schließendem Deckel zur Verfügung, so kann auch eine Margarinetonne oder dergleichen Verwendung finden. Es kommt nur darauf an, die Kühlwirkung fließenden Wassers auszunutzen. Man verbindet also die Kühlkiste mit der Wasserleitung oder Pumpe und leitet das im Haushalt oder Viehstall benötigte Wasser durch die Kühlkiste. Dabei ist zu beachten, daß



Einfacher Vorratsschrank für Wasserkühlung

das kalte Wasser dicht am Boden des Behälters eintritt. Ist eine solche Aufstellung der Kühlkiste aus räumlichen Gründen nicht möglich, so läßt man das kalte Wasser zwar oben in die Kühlkiste einlaufen, leitet es aber wie bei 1 auf der Abbildung in einem Rohr an einer Seitenwand bis zum Boden des Behälters. So wird das Wasser gezwungen, von unten aus an den Wänden der in dem Kühlbehälter stehenden Kannen und dergleichen entlang zu streichen, bis es oben an der gegenüberliegenden Seite den Ausfluß bei 2 gewinnt. Damit das Wasser auch unter den Gefäßen durchfließen kann, heftet man am Boden der Kühlkiste in der Richtung vom Einfluß zum Ausfluß schmale, nicht zu flache Laten fest. Der Waessrablauf muß auf alle Fälle eine etwas weitere Öffnung als der Zufluß haben, damit das Wasser in der Kühlkiste niemals höher steigen kann, als es erwünscht ist. So kann man schließlich auch Kannen in der Kühlkiste verwenden, die nicht völlig dicht abschließende oder auch gar keine Deckel haben. Diese Gefäße müssen dann allerdings so aufgestellt werden, daß ihr oberer Rand über den Wasserabfluß hinausragt. Zu leichte Kannen, Kübel und dergleichen verhindert man einfach am Schwimmen durch Anbringung einiger Querleisten.

Willy Seyfarth.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.